



## Menü

### *Liebe Gäste,*

herzlich willkommen in unserem kleinen Stück Mittelmeer hier in Gerolstein. Wir, Irsid und Florian, die Gründer dieses Restaurants, sind seit vielen Jahren gute Freunde und teilen eine gemeinsame Leidenschaft für die mediterrane Küche. Unsere Begeisterung für die mediterrane Küche entflamte vor vielen Jahren während unserer Zusammenarbeit in einem mediterranen Restaurant. Dort entdeckten wir die Aromen, die Frische und die Herzlichkeit, die jede Mahlzeit begleiteten. Seitdem träumen wir davon, diese Erfahrung mit Ihnen zu teilen. Von sonnenverwöhnten Olivenhainen bis hin zu malerischen Fischerdörfern - jeder Bissen in unserem Restaurant erzählt eine Geschichte von den Reisen und Abenteuern, die uns inspiriert haben. Mit viel Liebe zum Detail haben wir unsere Speisekarte zusammengestellt, um Ihnen das Beste der mediterranen Küche zu bieten. Jedes Gericht ist eine Hommage an die Vielfalt der Region - frische Meeresfrüchte, aromatische Kräuter, köstliches Olivenöl und vieles mehr. Für uns ist jedes Essen nicht nur eine Mahlzeit, sondern ein Moment der Freude, der Gemeinschaft und des Genusses. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen und jeden Besuch in unserem Restaurant als eine kleine Auszeit vom Alltag genießen. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und gemeinsam unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen. Mit sonnigen Grüßen,

***Irsid Gjata & Florian Lahi Die Gründer von Due Amici***

## . ZUPPA-SUPPEN .

### Zuppa di Pomodoro

(Selbstgemachte Tomatensuppe)

7,20 €

### Minestrone

(Selbstgemachte italienische Gemüsesuppe mit frischem Gemüse der Saison)

7,20 €

## . ANTIPASTI-VORSPEISEN .

### Bruschetta

(3 frisch geröstete italienische hausgemachte Brote, belegt mit marinierten Tomatenwürfeln)

6,90 €

### Focaccia Classica

(Pizzabrot mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl)

6,00 €

### Vitello Tonnato

(Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit delikater Thunfischsauce und Kapern)

14,90 €

### Black Agnus Carpaccio

(Von Hand geschnittene, dünne Scheiben vom Rinderfilet, Zitrone, Olivenöl, Rucola, Parmigiano Reggiano)

15,80 €

### Burrata Caprese

(Tomaten, Burrata, Basilikum und Pesto Genovese)

13,90 €

## . INSALATA-SALATE .

### Insalata di Rucola

(Rucola Salat mit Parmesan, Cherry-Tomaten)

9,90 €

### Insalata Cesare

(Romanasalat, Croûtons, Mais, Bacon, Parmesan, hausgemachte Caesarsöße)

10,90 €

### Wild & Frisch

(Wildkräutersalat mit Quinoa, Mango & Avocado, dazu drei Riesengarnelen und hausgemachtes Dressing - frisch, leicht und voller Aroma)

22,90 €

### Insalata Nizza

(Mix grüner Salat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Möhren, Frühlingszwiebel, Thunfisch, Ei und Edamer Käse)

10,90 €

### Insalata Mista

(Mix grüner Salat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Möhren, Frühlingszwiebel)

7,50 €

Gerne können Sie auf ihrem Salat

gegen aufpreis bestellen:

- Mit Garnelen **3,10 € pro Stück**
- Mit Rinderfiletspitzen **12.50 €**
- Mit Hähnchenbruststreifen **5,90 €**



Scharf



Pikant



Vegetarische



Das Gericht ist schon Vegan oder darf Vegan Bestellt werden

## • PIZZE-PIZZA (Ø30CM) •

### Margherita

(mit Tomatensauce, Käse und Oregano)

9,50 €

### Mozzarella

(mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum)

10,80 €

### Pizza Napoli

(mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven)

12,90 €

### Salami

(mit Tomatensauce und Salami belegt)

12,90 €

### Prosciutto

(mit Tomatensauce und Kochschinken belegt)

12,90 €

### Pizza Funghi

(mit Tomatensauce und Frische Champignons belegt)

12,90 €

### 4Käse

(mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Edamer Käse belegt)

14,90 €

### Tonno

(mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln)

14,90 €

### Quatro Stagioni

(mit Tomatensauce, Käse, Kochschinken, Salami, Champignons, tonno)

14,90 €

### Primavera

(Pizza mit Tomatensauce, Ruccola, Pomodorini, Parmesan)

14,90 €

### Vegetariana

(mit Tomatensauce, Käse und Frische Gemüse)

15,90 €

### Diavolo

(mit Tomatensauce, Käse, Italienische Scharfe Salami, Gorgonzola, Getrockene Tomaten, Ricotta)

16,90 €

### Hausgemachte Salsiccia

(mit Tomatensauce, Käse, Salsiccia und gegrillte Zucchini)

16,90 €

### Salentina

(mit Tomatensauce, Käse, Getrockene Tomaten, Getrockene Steinpilze, Pecorino)

17,90 €

### Tonno und Pistazien

(Weiße Pizza mit Käse, Thunfisch, Pistazien und Frischkäse)

17,90 €

### Crudo di parma

(Pizza mit Tomatensauce, San Daniele DOP Parmaschinken, Ruccola, Pomodorini und Parmigiano Reggiano)

17,90 €

### Pizza Burrata&Mortadella

(Weisepizza mit Burrata, Mortadella und Pistazien)

18,90 €

## \*PIZZA TOPPINGS

/ Champignons, Ei, Jalapenos, Rucola geriebener Mozzarella, Oliven, Sardellen, Paprika, Zwiebeln, Spinat, Salami, glutenfreier Pizzaboden, Veganer Käse, Kochschinken, Getrockene Tomaten

je 2,00€

/ Feta, Gorgonzola, Parmesan, Salami Piccante, Ziegenkäse

je 3,00€

/ Toskanische Saliccia 4,00€

/ Parmaschinken 4,50€

/ Lachsstückchen 4,50€

/ Hähnchenbruststreifen 4,00€

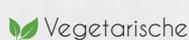
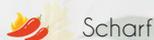
/ Rinderfiletspitzen 100gr 12,50€

**Wir nehmen uns Zeit für unsere Pizza:**

Der Teig reift bis zu **72 Stunden** - für beste Bekömmlichkeit und vollen Geschmack.

Unsere Soße wird aus **San Marzano Tomaten** zubereitet, sonnengereift am Fuße des Vesuvs.

**\*\*Gerne bereiten wir Ihre Pizza auch mit veganem Mozzarella oder glutenfreiem Boden zu - gegen einen kleinen Aufpreis. Unser glutenfreier Pizzaboden ist hausgemacht - mit viel Sorgfalt frisch zubereitet.**



Das Gericht ist schon Vegan oder darf Vegan Bestellt werden

## . PASTA UND RISOTTO .

### Spaghetti Aglio e Olio

(mit Olivenöl und Knoblauch, scharf)

11,90 €

### Spaghetti Bolognese

(mit hausgemachtes Rindsragout)

13,90 €

### Spaghetti Carbonara

(mit Speck, Ei, Parmesan und Sahne)

13,90 €

### Linguini Aglio e Olio con Gamberi

(mit Garnelen und Knoblauch, scharf)

18,90 €

### Linguine Salmone

(mit Lachsstückchen, rosa Soße)

17,50 €

### Linguine Frutti di Mare

(mit Meeresfrüchten in Tomatensoße, pikant)

17,90 €

### Penne al Forno

(Überbacken mit Mozzarella, Bacon, Ricotta, Edamer in Sahnesoße)

14,90 €

### Penne Arrabiata

(Tomatensoße, Chilli, Knoblauch, Olivenöl)

12,90 €

### Linguine di Pollo

(Hänchenbrust, Champignons, Tomatensahnesoße)

15,90 €

### Gnocchi con Spinaci e Gorgonzola

(Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Gorgonzola, Spinat in Sahnesoße)

14,90 €

### Gnocchi Sorrentina

(Überbackene hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomatensoße, Mozzarella, Parmesan)

14,90 €

### Lasagna al Forno

(Hausgemachte Lasagna mit Rindsragout)

15,90 €

### Risotto Vegetariano

(mit frischem Gemüse)

15,90 €

### Risotto mit Trüffel

(Risotto mit Trüffelpaste)

18,90 €

### Risotto Frutti di Mare

(Risotto mit Meeresfrüchten)

18,90 €



Unsere Pasta ist auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich - gegen einen kleinen Aufpreis



Scharf



Pikant



Vegetarische



Das Gericht ist schon Vegan oder darf Vegan Bestellt werden

## • CARNE-FLEISCH •

<b>Scaloppine di Pollo ai Funghi</b> <i>(Hänchenbrustfilet in Champignon-Rahmsoße)</i>	17,50 €
<b>Scaloppine al Gorgonzola</b> <i>(Schweinefilet in Gorgonzolasoße)</i>	17,50 €
<b>Scaloppine ai Funghi</b> <i>(Schweinefilet in Champignon Rahmsoße)</i>	17,50 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <i>(Kalbsrücken mit Crudo di Parma San Daniele DOP und Salbei)</i>	27,90 €
<b>Argentinisches Steak (Black Agnus)</b> <i>(Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter)</i>	240gr 28,50 € 350gr 38,90 €
<b>Argentinisches Rinderfilet (Black Agnus)</b> <i>( 230-250gr Rinderfilet Vom Grill mit Kräuterbutter)</i>	37,90 €

*Zum Fisch und Fleischgerichten servieren wir ihnen Salat.*

### SOßEN

Gorgonzola	3,50 €
Grüner Pfeffer	3,50 €
Champignons	3,50 €
Aioli	3,50 €
Rotweinssoße	4,00 €

## • PESCE-FISCH •

<b>Dorade vom Grill</b>	26,90 €
<b>Gambas al Ajillo</b>  <i>(6 Riesengarnelen in Knoblauchöl mit Paprika aus dem Ofen, Scharf)</i>	26,90 €
<b>Gegrillte Calamaretti</b> <i>(Mariniert nach Haus Rezept mit Pesto Genovese.)</i>	22,90 €

### DIE BEILAGEN

Pommes Frites	3,90 €
Rosmarin Kartoffeln	4,50 €
Frische Kartoffelpüree	5,90 €
Gegrilltes Gemüse	5,90 €
Gebratener Spinat	5,90 €
Getrüffeltes Kartoffelpüree	8.50 €
Getrüffelte Pommes	6.90 €

### **FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE**

---

Pizza Margherita	7,50 €
Pizza Mozzarella	7,80 €
Penne mit Butter	7,50 €
Penne Napoli	7,90 €
Spaghetti Bolognese	8,00 €
Ein Kugel Vanilleeis mit Sahne	2,50 €

---

### **DOLCI-DESSERTS ALLE HAUSGEMACHTE**

---

Pannacotta	8,50 €
Klassisches Tiramisu	8,90 €
Mousse au Chocolat	8,90 €
Crème Brûlée	8,90 €
Pistazien Parfait	10,90 €

„Neugierig auf unsere neuen Desserts? Sprechen Sie uns gerne an!“

## • HEIßE GETRÄNKE •

Espresso	3,00 €
Espresso doppio	5,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Espresso Cortado	4,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	5,00 €
Latte Macchiato mit Pistaziencreme	8,50 €
Latte Macchiato (mit versch. Flavour + 1euro)	5,50 €
Irish Coffee	8,40 €
Heiße Schokolade (mit sahm + 1euro)	5,20 €
Ellies Tee Diamond (versch. Sorten)	3,80 €
Hausgemachter "Grippekiller Tee" (Frische Pfefferminze, Ingwer, Honig)	5,50 €

## • GETRÄNKE KARTE •

### UNSERE SPRITZ:

Best Aperol Ever (Aperol, Prosecco, Soda)	8,20 €
El Bandarra Spritz (El Bandarra Vermut, Tonic)	8,50 €
Limoncello Spritz (Limoncello, Soda, Prosecco, Basilikum)	8,00 €
Sarti Spritz (Sarti, Prosecco, Soda)	8,50 €
Hugo Spritz (Holunderblüttesirup, Prosecco, Soda, Limette)	8,20 €
Wild Berry Lillet (Lillet Blanc, Schweppes wild Berry, Soda)	8,20 €
Maracuja Aperol Spritz (Aperol, Maracujanektar, Prosecco, Soda)	8,90 €

### UNSERE ALKOHOLFREIE SPRITZ:

Alkoholfrei Bitter Spritz (Bitter, Alkoholfreie Sekt 0.0%, Soda)	7,50 €
Hugo Alkoholfrei (Holunderblüttesirup, Sekt 0.0%, Soda, Limette)	7,50 €

### APERITIVI:

Bellini (Prosecco, Pfirsichpüree)	7,00 €
Kir Royal (Cassis, Sekt)	6,50 €
Campari 5cl (+2 euro mit Soda, Tonic, O-saft)	5,50 €
Martini Bianco / Rosso 7cl	6,20 €
Porto / Sherry Medium 7cl	7,20 €
Prosecco Frizzante 0.1l	4,00 €

## • SOFTDRINKS •

Gerolsteiner Sprudel (Medium, Naturell) 0,25l Fl / 0,75l Fl.	3,00 € / 7,20 €
San Pellegrino 0,5l Aqua Panna 0,5l	7,50 €
Coca Cola ( Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mexo Mix)	4,50 €
Rhababerschorle Fl. 33cl	5,20 €



	0,25l	0,4l
Schorle (Apfel, Maracuja, O-saft, Mango)	3,00 €	5,20 €
Säfte ( Apfel, Maracujanektar, Orange, Traubenektar,- Johanisbereenektar)	3,50 €	6,50 €
Schweppes 0.2l ( Tonic, Bitter Lemon,Ginger Ale)	4,00 €	
Pfirsich-Eistee	3,00 €	4,80 €
Fentimans Rose Lemonade 275ml		8,70 €
Fentimans Connoisseurs Tonic Water 0.2l		8,00 €

• **BIERE** •

	0,3l	0,5l
Bitburger Pils ( vom Faß)	4,00 €	5,80€
Radler (Colabier,Schuß)	4,00 €	5,80€
Früh Kölsch Fl. 33cl	4,20€	
Peroni Nastro Azzurro Fl. 33cl	4,50 €	
Köstrizier Schwarzbier Fl. 33cl	4,20 €	
Benediktiner Weißbier (vom Faß) 0,5l	5,80 €	

• **ALKOHOLFREIE FLASCHENBIER** •

Bitburger Pils 0,0 Fl. 33cl	4,20 €
Bitburger Radler 0,0 Fl. 33cl	4,20 €
Bitburger Radler naturtrüb 0,0 Fl. 33cl	4,50 €
Kandi Malzbier 0,0 Fl. 33cl	4,00 €
Benediktiner Weißbier 0,0 Fl. 0,5l	5,80 €
Femntimans Ginger Beer 275ml	8,00 €

## **OFFENE WEINKARTE**

### **Weißweine:**

	0,2l	0,5l
Riesling ( <i>Lieblich, Trocken</i> )	5,80 €	11,60 €
Chardonnay del Veneto DOC ( <i>Halbtrocken</i> )	6,50 €	14,50 €
Hambacher Schloß Grauburgunder ( <i>Trocken</i> )	6,10 €	13,00€
Bianco Sicilia DOC ( <i>Trocken</i> )	6,50 €	11,50 €
Lugana I Frati DOC ( <i>Trocken</i> )	8,50 €	21,00€
Weinschorle (0,3l)	4,20 €	8,50 €

### **Rotwein:**

Lambrusco Emilia ( <i>Lieblich</i> )	5,80 €	12,00 €
Nero d'Avola DOC ( <i>Trocken</i> )	6,50 €	14,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC ( <i>Trocken</i> )	6,50 €	14,00 €
Chianti Classico DOC ( <i>Trocken</i> )	6,50 €	14,00 €
Doppio Passo Primitivo IGT ( <i>Halbtrocken</i> )	7,20 €	16,00 €
Baron de Ley Reserva Rioja ( <i>Trocken</i> )	8,20 €	20,00 €

### **Vino Rosato:**

Montepulciano d'Abruzzo Rose ( <i>Trocken</i> )	6,50 €	14,70 €
Portugieser Weißherbst ( <i>Rose Lieblich</i> )	6,50 €	13,30 €

## COCKTAILS

---

### Mocktails:

<b>Virgin Mojito</b> (+3 Euro mit Erdbeeren/Mango) (Frische Limetten, Minzblätter, Brauner Zucker,)	<b>8,50 €</b>
<b>Drive Home Safe</b> (Orangensaft, Ananas, Maracujasaft, Lime Juice, Zitronensaft, Grenadine)	<b>8,20 €</b>
<b>I &amp; F</b> (Minzblätter, Mangosaft, Alkoholfreie Ginger Beer )	<b>8,50 €</b>
<b>Tee am Strand</b> (Hausgemachter Eistee mit Frischekick: Orangen- und Limettenscheiben, Maracuja, Zitrone, Bitter Lemon, frische Minze und ein Hauch Maracujasirup – alkoholfrei & belebend)	<b>8,80 €</b>

### Cocktails:

---

<b>Mojito</b> (+3 Euro mit Erdbeeren/ Mango) (Weißer Rum, Frische Limetten, Minzblätter, Brauner Zucker)	<b>9,70 €</b>
<b>Pina Colada</b> (Weißer Rum, Ananassaft, Malibu, Kokosnusscreme)	<b>12,50 €</b>
<b>Due Passion</b> (Tanqueray 10 Gin, Mango Likör, Limettensaft, Maracuja, Mangosaft, Eiweiß)	<b>13,80 €</b>
<b>Moscow Mule</b> (Frische Limette, Wodka, Ginger Beer)	<b>11,20 €</b>
<b>Daiquiri</b> (Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup) (Classic oder mit Erdbeeren/ Mango)	<b>13,00 €</b>
<b>Long Island Ice Tea</b> (Gin, Tequila, Wodka, Rum, Cointreau, Cola, Zitronensaft)	<b>13,50 €</b>
<b>Espresso Martini</b> (Wodka, Kaffeelikör, Frisch gebrühter, Espresso, Zuckersirup )	<b>12,50 €</b>
<b>Vodka Sour</b> (Wodka, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Maracujasirup, Passionfruit)	<b>11,50 €</b>
<b>Tequila Sunrise</b> (Tequila, Lime Saft, Orangensaft und Grenadine)	<b>12,50 €</b>
<b>Eleonore</b> (Gin, Gurkensirup, frischer Zitronensaft und ein Hauch Zuckersirup)	<b>12,80 €</b>

---



## LONG DRINKS

---

Cuba Libre	6,80 €
Vodka Cola/Sprite	6,50 €
Gin Tonic	7,00 €
Whiskey Cola	7,00 €
Rum-Ananas	7,00 €
Gin Lemon	7,00 €

## DIGESTIVI

---

Grappa 3cl	3,20 €
Grappa Oro 3cl	5,20 €
Fernet Branca 4cl	3,90 €
Averna 4cl	3,90 €
Ramazotti Long 4cl	5,80 €
Hierbas 3cl	3,90 €

## LIKÖRE UND DESTILLIES

---

Limoncello 4cl	3,90 €
Amaretto 4cl	3,90 €
Baileys 4cl	3,90 €
Sambuca 4cl	3,90 €
Gentleman Jack 4cl ( + 2 euro mit Cola)	5,50 €
Grey Goose Vodka 3cl	4,30 €
Tequila shot 2cl	2,80 €
Leo Blum Edelspirituose versch.Sorten 3cl	4,60 €

*Sie erhalten eine Karte mit den Zusatzstoffen und Allergenen an der Theke.*





*Guten Appetit!*



Sarresdorferstraße 53  
54568 Gerolstein

 065916650570

 +4915161427666

Dueamici2024@gmail.com / [Https://dueamici.metro.bar](https://dueamici.metro.bar)